

Управление образования Артёмовского городского округа
Муниципальное автономное образовательное учреждение дополнительного
образования «Центр образования и профессиональной ориентации»

Принята на заседании
педагогического совета
Протокол № 4
от «24» июня 2024 г.



Утверждаю:
Директор MAOU ДО «ЦОиПО»
Н.А. Холоткова
Приказ № 168
от «25» июня 2024 г.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности

«Национальная кухня»

(Базовый уровень)

Программа адресована детям 10 - 17 лет

Срок реализации программы 1 год (объём 108 часов)

Составитель:

Костенко Полина Юрьевна,
педагог дополнительного образования

п. Буланаш

СОДЕРЖАНИЕ

Основные характеристики

1. Пояснительная записка	3
1.1. Актуальность программы	3
1.2. Направленность программы.....	3
1.3. Адресат программы.....	3
1.4. Объем, срок и уровень освоения программы.....	4
1.5. Формы обучения.....	4
1.6. Особенности организации образовательного процесса, состав группы.....	4
1.7. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий	5
1.8. Цель и задачи программы.....	5
2. Содержание ДООП	5
2.1. Учебный (тематический) план.....	5
2.2. Содержание учебного (тематического) плана.....	8
3. Планируемые результаты	13
Организационно-педагогические условия	
4. Условия реализации ДООП	13
4.1. Календарный учебный график.....	13
4.2. Материально-техническое обеспечение.....	14
4.3. Методические материалы	14
4.4. Кадровое обеспечение.....	15
5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы	16
Список литературы	18
Аннотация	20

Основные характеристики

1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Национальная кухня» (Далее – программа, ДООП «Национальная кухня») в своей работе опирается на знания и навыки по изготовлению национальных блюд и выпечкой народов мира.

Кулинария – это искусство приготовления пищи – одна из самых древнейших областей человеческой деятельности. Но кулинария всегда молодое искусство. Появляются новые продукты, новые технологии приготовления пищи, идет взаимообогащение национальных культур – молодеет древнее искусство. Всегда можно внести вклад в развитие этого вечного искусства. Чтобы разбудить фантазию, чтобы начать интересные эксперименты, нужна база знаний и навыков.

Посещая занятия, обучающиеся получают возможность узнать национальные традиции кухни разных народов и готовить практически кулинарные блюда. Большое место уделяется кухне России, что способствует развитию патриотических чувств. При изучении кулинарных традиций других народов воспитывается толерантное отношение к людям разных национальностей. Обучающиеся также познакомятся с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

1.1. Актуальность: программа предполагает развитие таких ключевых компетенций, обучающихся как: технологическая; коммуникативная; готовность к социальному взаимодействию.

Основная миссия программы дать обучающимся возможность осознанно выбрать профессию в быстро меняющемся мире, определиться с образовательной траекторией и в будущем без проблем найти свое место на рынке труда.

1.2. Направленность программы социально-гуманитарная.

1.3. Программа адресована обучающимся 10-17 лет.

В этом возрасте у подростков появляются новые требования в семье — реальной помощи по хозяйству, ответственности. Изменяется и положение ребенка в семье — с ним начинают советоваться. Происходит расширение социальных связей подростка — предоставляется возможность для участия в многогранной общественной жизни коллектива. У подростков появляются устойчивые интересы. В указанном контексте происходит и смена ведущей деятельности. Роль ведущей в подростковом возрасте играет социально-значимая деятельность, средством реализации которой служит: учение, общение, общественно-полезный труд. Знания становятся личным достоянием

ученика, перерастая в его убеждения, что, в свою очередь, приводит к изменению взглядов на окружающую действительность. Изменяется и характер познавательных интересов — возникает интерес по отношению к определенному предмету, конкретный интерес к содержанию предмета.

Поэтому у некоторых подростков появляется интерес к кулинарии. Ведущим мотивом поведения подростка является стремление найти свое место среди сверстников. Научиться готовить на занятии, они могут повторить это дома, приготовив для своих домашних ужин, обед и вкусно накормив их, заслужить этим поощрение. Что создает возможность реализации своей индивидуальности.

1.4. Объем программы составляет 108 часов, срок реализации один год.

1.5. Формы обучения

Очная, при необходимости с применением дистанционных образовательных технологий.

1.6. Особенности организации образовательного процесса, состав группы.

Программа обучения представляет собой комплекс тематически объединенных, но относительно самостоятельных модулей, которые в зависимости от условий и индивидуальных требований можно изменить.

Обучение в основном проводится в форме групповых занятий (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема). Однако используется и индивидуальная учебная деятельность: обучающимся даются самостоятельные задания с учетом их возможностей для подготовки выступлений на начале занятия об особенностях той или иной страны. Для наилучшей организации работы группа делится на бригады. Бригадиры, получая задание от педагога, распределяют работу внутри бригады, следят за правильностью ее выполнения. Педагог контролирует бригадиров, проверяя, чтобы все были заняты работой. Дежурят в объединении по бригадам. Дежурные следят за тем, чтобы в конце занятия ребята привели в порядок свои рабочие места, вымыли и убрали инвентарь. Совместная работа обучающихся прививает им чувство коллективизма, при этом за короткое время они успевают освоить материал в большом объеме. Каждый выполняет свою работу, но в достаточной мере владеет информацией о том, что и как выполняют товарищи.

Основной формой образовательного процесса являются: практико-ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания, конкурсы и праздники. Структура каждого занятия зависит от конкретной темы и решаемых в ней задач.

Состав группы 12 обучающихся. В состав группы могут входить как девушки, так и юноши.

1.7. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий

Занятия проводятся один раз в неделю, продолжительностью 4 академических часа, из расчета 45 минут одно занятие.

1.8. Цель программы формирование и развитие творческих способностей обучающихся в кулинарии при приготовлении национальных блюд.

Задачи:

Обучающиеся:

- познакомить обучающихся с кухнями народов мира;
- научить обучающихся владеть различными инструментами и приспособлениями, необходимыми в работе;
- формировать устойчивый интерес к технологии приготовления пищи;
- формировать знания по последовательности приготовления национальных блюд.

Развивающие:

- развить навыки в приготовлении блюд;

Воспитательные:

- способствовать профессиональной ориентации обучающихся.
- воспитать у обучающихся трудолюбие, внимательность, аккуратность.

2.Содержание ДООП

2.1. Учебный (тематический план)

Дата	Название раздела/темы	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие Инструктаж по технике безопасности	3	1	2	опрос
Кухни народов России					
2	Русская кухня	9	1,5	7,5	
2.1	История развития и особенности русской кухни. Постные щи	3	0,5	2,5	наблюдение
2.2	Гурьевская каша	3	0,5	2,5	Практическая работа (Далее - ПР)
2.3	Запеченные яблоки с клюквой и медом	3	0,5	2,5	ПР

3	Татарская кухня	6	1	5	наблюдение
3.1	История развития и особенности татарской кухни. Азу по-татарски	3	0,5	2,5	Тестирование
3.2	История вклада в развитие Татарской кухни Юнуса Ахмитзянова. Чак-чак	3	0,5	2,5	Наблюдение
4	Осетинская кухня	9	1,5	7,5	Наблюдение, ПР
4.1	История развития и особенности осетинской кухни. «Картофчин» осетинский пирог с картошкой	3	0,5	2,5	Наблюдение, ПР
4.2	Осетинские пироги. «Фыдджин» - осетинский пирог с мясом	3	0,5	2,5	Опрос
4.3	«Насджин» - осетинский пирог с тыквой.	3	0,5	2,5	Конкурс
5	Кабардино-Балкарская кухня.	6	1	5	ПР
5.1	История развития кабардино-балкарской кухни. «Лицуклибжа» (мясо в соусе)	3	0,5	2,5	Наблюдение, ПР
5.2	Особенности в приготовлении блюд кабардино-балкарской кухни. «Шурпа»	3	0,5	2,5	Тестирование
6	Крымская кухня	6	1	5	Наблюдение
6.1	История развития крымской кухни. «Имам-баилды»	3	0,5	2,5	ПР
6.2	Особенности в приготовление блюд крымской кухни. «Сарма»	3	0,5	2,5	Самостоятельная работа
7	Башкирская кухня	6	1	5	Наблюдение
7.1	История развития башкирской кухни. «Рагу Уфимское»	3	0,5	2,5	ПР
7.2	Башкирские баурсаки	3	0,5	2,5	Тестирование
8	Удмуртская кухня	9	1,5	7,5	Наблюдение
8.1	История развития удмуртской кухни. «Перепечи с грибами»	3	0,5	2,5	Наблюдение, ПР

8.2	Основные ингредиенты, используемые в приготовлении блюд удмуртской кухни. Хворост	3	0,5	2,5	Тестирование. Дегустация
8.3	Медовик	3	0,5	2,5	Конкурс
9	Национальные блюда народов Сибири и крайнего севера России	9	1,5	7,5	
9.1	«Хакасский Талган»	3	0,5	2,5	Дегустация
9.2	Черемуховый торт	3	0,5	2,5	Самостоятельная работа
9.3	Поморская уха	3	0,5	2,5	ПР
<i>Кухни народов Европы</i>					
10	Английская кухня	6	1	5	Наблюдение
10.1	История развития английской кухни. Пастуший пирог	3	0,5	2,5	ПР
10.2	Особенности приготовления блюд английской кухни. Сконы с ягодами	3	0,5	2,5	Тестирование
11	Французская кухня	6	1	5	Наблюдение
11.1	История развития французской кухни. Консоме	3	0,5	2,5	ПР
11.2	Особенности приготовления блюд французской кухни. Рататуй	3	0,5	2,5	Тестирование
12	Итальянская кухня	6	1	5	Наблюдение
12.1	История развития итальянской кухни. Лазанья	3	0,5	2,5	ПР
12.2	Особенности приготовления блюд итальянской кухни. Ризотто	3	0,5	2,5	Тестирование
13	Немецкая кухня	6	1	5	Наблюдение
13.1	История развития немецкой кухни. Мясной штрудель	3	0,5	2,5	ПР
13.2	Особенности приготовления блюд немецкой кухни. Немецкий картофельный салат	3	0,5	2,5	Тестирование

14	Польская кухня. Пляцок (торт) «Секрет монашки» (Sekret mniszki)	3	0,5	2,5	Наблюдение, ПР
15	Испанская кухня. Паэлья с курицей и фасолью	3	0,5	2,5	Наблюдение, ПР
Кухни народов Азии					
16	Индийская кухня. Ладду из сухофруктов	3	0,5	2,5	Наблюдение, ПР
17	Китайская кухня. Курица в апельсиновом соусе	3	0,5	2,5	Наблюдение, ПР
18	Вьетнамская кухня. Салат из курицы и овощей с чили	3	0,5	2,5	Наблюдение, Тестирование
Кухни народов Северной и Южной Америки					
19	Мексиканская кухня. Буррито с фасолью, рисом, мясом и помидорами	3	0,5	2,5	Наблюдение ПР
20	Индийская кухня. Тамаль	3	0,5	2,5	Наблюдение ПР
21	Разнообразные стили приготовления пищи в Америке. Творожно-кососовый чизкейк.	3	0,5	2,5	Наблюдение ПР
22	Итоговое занятие	3	0,5	2,5	Конкурс
	Итого:	108	27	81	

2.2 Содержание учебного (тематического) плана

Раздел 1. Введение. Правила техники безопасности

Теория: Предусматривает ознакомление обучающихся с основами профессии кондитер. С общими сведениями о сырье, инструментах и приспособлениях, необходимых для производства кондитерских изделий, с правилами пользования нагревательными приборами, правилами обращения с режущими инструментами, правилами обращения с горячей посудой и продуктами. Личная гигиена рабочих на кондитерских предприятиях. Правила санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами. Содержание в чистоте тела, одежды и обуви. Санпропускник. Гигиена рук, уход за ногтями (производственный маникюр). Уход за прической. Понятие о санитарной одежде на предприятиях. Понятие об инфекционных заболеваниях, путях их распространения и мерах предупреждения.

Практика: Выполнение правил техники безопасности во время приготовления теста, разделки и выпечки хлебопекарных и кондитерских изделий. Мытье рук.

Уход за рабочей одеждой, правила ее хранения

Раздел 2. Русская кухня

Тема 2.1. История развития и особенности русской кухни. Постные щи.

Теория: Знакомство с историей русской кухни, достопримечательностями, традициями. Продукты для постных щей. Последовательность приготовления.

Практика: Постные щи

Тема 2.2. Гурьевская каша

Теория: Особенности русской кухни. Роль печи в русской избе. Виды круп.

Практика: Гурьевская каша

Тема 2.3. Запеченные яблоки с клюквой и медом

Теория: Роль овощей и фруктов в русской кухне. Особенности обработки овощей и фруктов, ягод.

Практика: Запеченные яблоки с клюквой и медом

Раздел 3. Татарская кухня

Тема 3.1. История развития и особенности татарской кухни. Азу по-татарски

Теория: История развития и особенности татарской кухни. Знакомство с традициями. Разнообразие блюд татарской кухни.

Практика: Азу по-татарски

Тема 3.2. История вклада в развитие Татарской кухни Юнуса Ахмитзянова. Чак-чак.

Теория: История Юнуса Ахмитзянова. Виды чак-чака.

Практика: Чак-чак

Раздел 4. Осетинская кухня

Тема 4.1. История развития и особенности осетинской кухни. «Картофчин» осетинский пирог с картошкой.

Теория: История развития и особенности осетинской кухни. Знакомство с традициями. Приправы и специи используются при приготовлении осетинских блюд.

Практика: «Картофчин» осетинский пирог с картошкой

Тема 4.2. Осетинские пироги. «Фыдджин» - осетинский пирог с мясом

Теория: История происхождения и основные факты об осетинских пирогах. Подготовка ингредиентов для пирогов. Схемы приготовления осетинских пирогов.

Практика: «Фыдджин» - осетинский пирог с мясом

Тема 4.3. «Насджин» - осетинский пирог с тыквой

Теория: Особенности приготовления осетинских пирогов с овощами.

Практика: «Насджин» - осетинский пирог с тыквой.

Раздел 5. Кабардино-Балкарская кухня

Тема 5.1. История развития кабардино-балкарской кухни. «Лицуклибжа»

Теория: История развития кабардино-балкарской кухни. Знакомство с традициями. Почему в кабардино-балкарской кухне отсутствуют гарниры и чем их заменяют.

Практика: «Лицуклибжа» (мясо в соусе)

Тема 5.2. Особенности в приготовлении блюд кабардино-балкарской кухни. «Шурпа»

Теория: Особенности в приготовлении блюд кабардино-балкарской кухни. Основной состав кабардино-балкарских блюд.

Практика: «Шурпа»

Раздел 6. Крымская кухня

Тема 6.1. История развития крымской кухни. «Имам-баилды»

Теория: История развития крымской кухни. Почему крымский чебурек считается самым вкусным. Тесто и начинка для чебуреков.

Практика: «Имам-баилды»

Тема 6.2. Особенности в приготовление блюд крымской кухни. «Сарма»

Теория: Особенности в приготовление блюд крымской кухни. Использование сливочного масла в приготовление блюд крымской кухни.

Практика: «Сарма»

Раздел 7. Башкирская кухня

Тема 7.1. История развития башкирской кухни. «Рагу Уфимское»

Теория: Знакомство с традициями Башкирии. Как образ жизни башкирского народа повлиял на развитие башкирской кухни. Значение меда в башкирской кухне, его использование в приготовление различных блюд.

Практика: «Рагу Уфимское»

Тема 7.2. Башкирские баурсаки

Теория: Использование трав в башкирской кухне.

Практика: Башкирские баурсаки

Раздел 8. Удмуртская кухня

Тема 8.1. История развития удмуртской кухни. «Перепечи с грибами»

Теория: История развития удмуртской кухни. Знакомство с традициями. Значение круп в приготовлении удмуртских блюд.

Практика: «Перепечи с грибами»

Тема 8.2. Основные ингредиенты, используемые в приготовлении блюд удмуртской кухни. Хворост.

Теория: Основные ингредиенты, используемые в приготовлении блюд удмуртской кухни. Основные способы тепловой обработки, которые используют в приготовление удмуртских блюд.

Практика: Хворост

Тема 8.3. Медовик

Теория: Особенности приготовления торта «Медовик», разновидности торта.

Практика: Медовик

Раздел 9. Национальные блюда народов Сибири и крайнего севера России

Тема 9.1. «Хакасский Талган»

Теория: История развития сибирской кухни. Традиционные источники сырья.

Кедровые орехи – лакомство Сибири.

Практика: «Хакасский Талган»

Тема 9.2. Черемуховый торт

Теория: Использование травяных сборов народами Сибири. Особое значение хлеба на столе сибиряков.

Практика: Черемуховый торт

Тема 9.3. Поморская уха

Теория: Особенности приготовления ухи. Значение рыбного сырья в истории развития поморской кухни.

Практика: Поморская уха.

Раздел 10. Английская кухня

Тема 10.1. История развития английской кухни. Пастуший пирог

Теория: История развития английской кухни. Знакомство с традициями. Особенности английского завтрака.

Практика: Пастуший пирог

Тема 10.2. Особенности приготовления блюд английской кухни. Сконы с ягодами

Теория: Английские традиции в нашей жизни. Особенности приготовления блюд английской кухни. Чайная церемония. Способы подачи горячих блюд. Какое место в питании англичан занимает пудинг.

Практика: Сконы с ягодами

Раздел 11. Французская кухня

Тема 11.1. История развития французской кухни. Консоме

Теория: История развития французской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и характерные особенности французской кухни, которые сделали ее изящной, а французских поваров законодателями моды и традиций в кулинарном мире.

Практика: Консоме из курицы

Тема 11.2. Особенности приготовления блюд французской кухни. Рататуй

Теория: Особенности французской кухни. Салаты. Использование сельдерея, лука-поррея, салата-латука, спаржи, авокадо, шампиньонов.

Практика: Рататуй

Раздел 12. Итальянская кухня

Тема 12.1. История развития итальянской кухни. Лазанья

Теория: Итальянская кухня - одна из самых модных в мире. Особенности - место макаронных изделий, риса, оливкового масла, сыров, пряностей, специй, приправ в приготовлении ассортимента продукции.

Практика: Лазанья

Тема 12.2. Особенности приготовления блюд итальянской кухни. Ризотто

Теория: Итальянская кухня - одна из самых модных в мире. Особенности - место макаронных изделий, риса, оливкового масла, сыров, пряностей, специй, приправ в приготовлении ассортимента продукции.

Практика: Ризотто

Раздел 13. Немецкая кухня

Тема 13.1. История развития немецкой кухни. Мясной штрудель

Теория: Традиции и режим питания немцев, ассортимент используемых продуктов. Характеристика традиционных продуктов питания. Основные приемы кулинарной обработки.

Практика: Мясной штрудель

Раздел 13.2. Особенности приготовления блюд немецкой кухни

Теория: Особенности приготовления наиболее характерных блюд, выпечных изделий немецкой кухни. Широкое использование картофеля, мучных изделий, овсяных хлопьев, свежих овощей и фруктов, колбасных изделий и копченостей.

Практика: Немецкий картофельный салат

Тема 14. Польская кухня. Пляцок (торт) «Секрет монашки» (Sekret mniszki)

Теория: Знакомство с традициями польского народа, с историей и достопримечательностями этой страны. Особенности польской кухни.

Практика: Пляцок (торт) «Секрет монашки» (Sekret mniszki)

Тема 15. Испанская кухня. Паэлья с курицей и фасолью

Теория: История развития испанской кухни. Особенности приготовления блюд испанской кухни. Знакомство с традициями.

Практика: Паэлья с курицей и фасолью.

Тема 16. Индийская кухня. Ладду из сухофруктов

Теория: История развития индийской кухни. Знакомство с традициями. Особенности приготовления блюд индийской кухни. Основные используемые ингредиенты.

Практика: Ладду из сухофруктов

Тема 17. Китайская кухня. Курица в апельсиновом соусе

Теория: особенности в приготовлении блюд китайской кухни - особый вид нарезки продуктов. Использование карвинга в приготовление и оформление блюд китайской кухни.

Практика: Курица в апельсиновом соусе

Тема 18. Вьетнамская кухня. Салат из курицы и овощей с чили

Теория: История развития вьетнамской кухни, особенности приготовления блюд и основные ингредиенты, используемые в приготовлении вьетнамской кухни

Практика: Салат из курицы и овощей с чили

Тема 19. Мексиканская кухня. Буррито с фасолью, рисом, мясом и помидорами

Теория: История возникновения мексиканской кухни. Особенности приготовления блюд и основные ингредиенты, используемые для приготовления мексиканских блюд.

Практика: Буррито с фасолью, рисом, мясом и помидорами

Тема 20. Индейская кухня. Тамаль

Теория: История развития индейской кухни. Знакомство с традициями. Основные ингредиенты, используемые для приготовления блюд индейской кухни.

Практика: Тамаль

Тема 21. Разнообразные стили приготовления пищи в Америке. Творожно-кокосовый чизкейк.

Практика: Разнообразные стили приготовления пищи в Америке. История заселения Северной и Южной Америки.

Теория: Творожно-кокосовый чизкейк.

Тема 22. Итоговое занятие

Теория: повторение техники безопасности.

Практика: Итоговый - конкурс «Кулинарный поединок»

3. Планируемые результаты

Предметные:

- познакомятся с кухнями народов мира;
- научатся владению различными инструментами и приспособлениями, необходимыми в работе;
- сформируется устойчивый интерес к технологии приготовления пищи;
- сформируются знания по последовательности приготовления национальных блюд.

Метапредметные:

- сформируются навыки в приготовлении блюд;

Личностные:

- сформируется профессиональная ориентация обучающихся.
- сформируется трудолюбие, внимательность, аккуратность.

Организационно-педагогические условия

4. Условия реализации ДООП

Занятия проходят по адресу: пос. Буланаш, ул. Коммунальная 10, в кабинете № 8 – практическая часть, в кабинете № 9 – теоретическая часть

4.1. Календарный учебный график реализации программы

Год обучения	Дата начала обучения	Дата окончания обучения	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год	1 сентября	31 мая	36	36	108	1 занятие по 3 часа в неделю
Выходные дни: 4 ноября, 31 декабря – 8 января, 23 февраля, 8 Марта, 1 мая, 9 мая						

4.2. Материально-техническое обеспечение

№ п.п.	Наименование	Количество (шт.)
1	Аптечка	1
2	Доска школьная	1
3	Компьютер с колонками	1
4	Водонагреватель,	2
5	Плиты электрические с жарочными шкафами	1
6	Миксер	3
7	Весы бытовые электронные	1
8	Набор столовой мебели	3
9	Доски деревянные разделочные	6
10	Кастрюли	6
11	Сковороды	3
12	Ведро эмалированное	1
13	Набор ножей	6
14	Холодильник	3
15	Миски эмалированные	3
16	Мешок кондитерский силиконовый	1
17	Форма для выпечки	1
18	Парта ученическая	6
19	СВЧ микроволновая печь	1
20	Стул ученический	12
21	Стул мягкий	1

4.3. Методическое обеспечение:

Программа обеспечена планами занятий, методическими инструкциями, технологическими картами, презентациями, видеоматериалами.

- таблицы-памятки;
- технологические карты приготовления блюд;

- раздаточный материал;
- информационные бюллетени;
- схемы;
- плакаты:
- «Пищевые вещества»;
- «Правила безопасной работы с ножом и кухонными приспособлениями»;
- «Требования к санитарному состоянию кухни»;
- «Правила безопасности при работе с горячей жидкостью»;
- «Организация рабочего места и техника безопасности»;
- «Санитарно-гигиенические правила»;
- «Правила безопасности эксплуатации электрических и газовых плит»;
- «Сервировка стола»;
- «Правила поведения за столом»;
- «Хранение продуктов»;
- «Приемы тепловой обработки продуктов»;
- «Форма нарезки продуктов»;
- «Схема приготовления омлета»;
- «Схема приготовления сырников»;
- «Схема приготовления блинчиков и оладий»;
- «Схема приготовления мясных котлет»;
- «Схема приготовления отварной и жареной рыбы»;
- «Схема приготовления заправочного супа»;
- «Схема приготовления каши»;
- «Схема приготовления дрожжевого теста»;
- «Схема приготовления песочного теста»;
- «Схема приготовления винегрета»;
- «Сервировка стола»;
- «Приготовление бутербродов»;
- «Способы консервирования».
- <http://supercook.ru/> Большая кулинарная энциклопедия;
- <http://www.gotovim.ru/> Готовим.Ру;
- <http://www.bankreceptov.ru/> Банк рецептов;
- <http://saechka.ru/kuche/batch/183.php> У Саечки;
- <http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/select/> Миллион рецептов;
- <http://www.gastronom.ru/> Гастроном;
- <https://www.pinterest.ru/pin/547750373405005876/> ВЫПЕЧКА, ПИРОЖКИ, ПИРОГИ и БУЛОЧКИ

4.4. Кадровое обеспечение

Реализацию программы обеспечивает педагог дополнительного образования, обладающий профессиональными знаниями и компетенциями соответствующее профилю преподаваемой программы, прошедший курсы повышения или переподготовки по работе с детьми с ограниченными возможностями и детьми-инвалидами.

Уровень образования педагога: среднее профессиональное образование; высшее образование – бакалавриат, специалитет или магистратура; преподавание данной программы может осуществлять студент, начиная с 2 курса педагогического образования по направлению деятельности.

Профессиональная категория: без требований к категории.

5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы

Аттестация по программе не предусмотрена, но согласно «Положению о формах контроля освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы» в течение учебного года проводится текущий, промежуточный и итоговый контроль.

Система отслеживания и оценивания результатов обучения проходит через:

- компетентностные испытания: демонстрация готовых кондитерских изделий (в рамках группы, учреждения, родительских собраний), участие в олимпиадах, соревнованиях профессионального мастерства, кулинарных поединков, создание портфолио.
- защита работы: погружение в проект (выбор темы и ее конкретизация; определение цели и формулирование задачи; поиск источников информации и определение списка литературы; выдача рекомендаций (требования, сроки, график выполнения, консультации и пр.); поисково-исследовательский этап (определение источников информации; планирование способов сбора и анализа информации; проведение исследования; сбор и систематизация материалов); трансляционно-оформительский этап («предзащита проекта»; доработка проекта с учетом замечаний и предложений; подготовка к публичной защите); заключительный этап (публичная защита проекта; подведение итогов, конструктивный анализ работы)
- анализ результатов: степень активности учащихся в группах, уровень знаний, умений, показанных учащимися в работе, рекомендации к совершенствованию, оценивание работы каждого с помощью учащихся, выполняющих функции судей.

Формы подведения итогов:

- Текущий контроль уровня усвоения материала осуществляется по результатам выполнения обучающимися практических заданий, решений тестов.

- Итоговый контроль реализуется в форме решения тестового задания в форме выставок работ, в форме выполнения обучающимися практических заданий, в форме защиты творческих проектов.

Критерии уровня освоения программы:

Достаточный - обучающийся при выполнении задания опирается на помощь педагога: нуждается в дополнительных пояснениях, помощи, поощрении действий.

Средний - обучающийся может работать самостоятельно, опираясь на словесный комментарий и демонстрацию действий педагогом. Выполняет работу в соответствии с поставленным условием. Иногда нуждается в дополнительных пояснениях со стороны педагога.

Высокий - обучающийся справляется с поставленными задачами самостоятельно, не нуждается в дополнительной помощи со стороны педагога, старается использовать на занятии уже имеющиеся знания и умения, творчески подходит к выполнению заданий.

Критериями успешного освоения программы можно считать:

- степень проявления самостоятельности в работах;
- степень сложности, оригинальности в работы, ее объем;
- субъективная, объективная новизна выполненной работы, степень ее ценности и полезности

Список литературы

Нормативно-правовые основания разработки ДООП

Федеральный уровень

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции 2013 г.);
- Целевая модель развития региональных систем дополнительного образования детей, утвержденная Приказом Минпросвещения России №467 от 03.09.2019 г;
- Распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 г. и плана мероприятий по ее реализации»;
- Приказ Министерства просвещения РФ 27 июля 2022 г. N 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 29.06.2023 г. № 785-Д «Об утверждении Требований к условиям и порядку оказания государственной услуги в социальной сфере «реализация дополнительных общеобразовательных программ» в соответствии с социальным сертификатом»;
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 25.08.2023 № 963-Д «О внесении изменений в приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 29.06.2023 № 785-Д «Об утверждении Требований к условиям и порядку оказания государственной услуги в социальной сфере «Реализация дополнительных общеразвивающих программ» в соответствии с социальным сертификатом»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.05.2018 № 298 «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 N 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

Региональный уровень.

- Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года №78–ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 30.03.2018 № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года»;
- Постановление Правительства Свердловской области от 06.08.2019 г. № 503 ПП «О системе персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Свердловской области»;

Местный уровень

- Постановление № 1185-ПА от 31.10.2018 Об утверждении муниципальной программы «Развитие системы образования Артемовского городского округа на период 2019-2024 годов»;
- Лицензия МАОУ ДО «ЦОиПО» на право осуществления образовательной деятельности № 17416 от 19 августа 2013 г.;
- Устав муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации»;
- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации».
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам.

Список литературы для педагога:

1. «Кухни народов мира: более 1500 рецептов на любой вкус», 2005.
2. 365 рецептов грузинской кухни, - Эксмо.2010.
3. Барановский В.А., Перетятко Т.И. «Кондитер» учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2001 г.
4. Вишниченко Т. «Тайны кулинарии». 2009.
5. Вольпер И.Н. «Легенды и быль о продуктах», М. «Экономика», 1969.
6. Зверева А.Н. «Технология хлебопекарного производства», Издательство «Хлебпродинформ», 2002 г.
7. Кенгиз Р.П.«Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов», Москва, издательство «Колос», 1992 г.

8. Книга Гастронома. Золотая коллекция рецептов. Эксмо. 2010.
9. Ковалев В.М., Могильный Н.П. «Традиции, обычаи и блюда русской кухни», М. «Терра», 1998
10. Лазерсон И. «Французская кухня», М. «Центрполиграф», 2005
11. Лучшие рецепты европейской кухни составитель - Киреевский Игорь Ростиславович-составление 2005г. ОАО – «Ярославский полиграфкомбинат»28.02.2007г.
12. Махмудов К.М., Салихов Ш.Г. «Блюда узбекской кухни», - Ташкент 1984
13. Мельникова Н. «300 рецептов французской кухни» – «Прометей» Москва 1990.
14. Похлебкин В.В. «Все о пряностях», М. «Центрполиграф», 1997
15. Похлебкин В.В. «Занимательная кулинария», М. «Центрполиграф», 1997.
16. Похлебкин В.В. «Специи и приправы», М. «Центрполиграф», 1997.
17. Похлебкин В.В., «Кухни славянских народов», - Москва 2012г
18. Р.Ф.Никольская «Карельская кухня» Петрозаводск-1089 г
19. Сенгурова Е. «Пир на весь мир», М. «Терра», 1998

Список литературы для обучающихся

1. А. Селезнев «Пироги и выпечка», издатель ООО «Бониер Паббликейшинз», 2014 г.
2. Махмудов К.М., Салихов Ш.Г. «Блюда узбекской кухни», - Ташкент 1984
3. Мельникова Н. «300 рецептов французской кухни» – «Прометей» Москва 1990.
4. Похлебкин В.В. «Все о пряностях», М. «Центрполиграф», 1997
5. Похлебкин В.В. «Занимательная кулинария», М. «Центрполиграф», 1997.
6. Похлебкин В.В. «Специи и приправы», М. «Центрполиграф», 1997.
7. Похлебкин В.В., «Кухни славянских народов», - Москва 2012г

Аннотация

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Национальная кухня» социально-гуманитарной направленности в своей работе опирается на знания и навыки по изготовлению национальных блюд и выпечкой народов мира.

Программа адресована детям: 10 – 17 лет.

Срок реализации: 1 учебный год, объем 108 часов.

Цель программы формирование и развитие творческих способностей обучающихся в кулинарии при приготовлении национальных блюд. Программа состоит из модулей:

- Кухни народов России;
- Кухни народов Европы;
- Кухни народов Азии;
- Кухни народов Северной и Южной Америки.

Посещая занятия, обучающиеся получают возможность узнать национальные традиции кухни разных народов и готовить практически кулинарные блюда. Большое место уделяется кухне России, что способствует развитию патриотических чувств. При изучении кулинарных традиций других народов воспитывается толерантное отношение к людям разных национальностей. Обучающиеся также познакомятся с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.